



12|25

ip. Rezeptbuch

eingesendet von euren Kolleg:innen, gefuttert von allen



HASELNUSS-KARAMELL-KEKSE



ZUTATEN

220 g weiche Butter
180 g Rohrzucker
Mark einer Vanilleschote
½ TL Salz
2 Eier (Größe M)
320 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Karamellmasse:

125 g Rohrzucker
125 ml Sahne
25 g Butter

Zusätzlich:

200 g grob gehackte Haselnüsse
(150 g reichen auch vollkommen)
100 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Butter, Zucker, Vanillemark und Salz cremig rühren, Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und kurz unterheben.
3. Mit angefeuchteten Händen Teigkugeln formen, in Haselnüssen wälzen und mit Abstand auf die Bleche setzen.
4. Mit einem feuchten Holzlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken.
5. Kekse auf mittlerer Schiene ca. 13 Minuten backen, danach vollständig auskühlen lassen.
6. Für das Karamell Zucker, Sahne und Butter aufkochen und bei niedriger Hitze 5–10 Minuten rühren, bis die Masse zähflüssig ist.
7. Die heiße Karamellmasse in die Mulden füllen und kurz abkühlen lassen.
8. Kuvertüre schmelzen und die Kekse im Zickzack dekorieren.

NUSSECKEN



ZUTATEN

Teig:

- 300 g Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 140 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Butter

Belag:

- 150 g Zucker
- 150 g Butter geschmolzen
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 EL Wasser
- 150 g geriebene Nüsse
- 150 g gehackte Nüsse
- 1 EL Rum
- 4-6 EL Marmelade

ZUBEREITUNG

1. Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Butter und Eiern einen Mürbteig zubereiten und auf ein Blech drücken.
2. Für den Belag Zucker, geschmolzene Butter, Vanillezucker, Wasser, geriebene und gehackte Nüsse sowie Rum gut vermischen.
3. Teig mit Marmelade bestreichen, anschließend die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen.
4. Bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.
5. Noch heiß in Stücke schneiden und vollständig auskühlen lassen.
6. Die Stücke zur Hälfte oder an den Spitzen in Schokoladenglasur tauchen.

SCHOKO-SCHNEEBÄLLE



ZUTATEN

100 g Zartbitter-Kuvertüre mit mind.
55 % Kakaogehalt
100 g Butter
120 g brauner Zucker
2 Eier
2 Eigelb
200 g Mehl
2 EL Kakao
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt
1 TL Vanillepaste
120 g Puderzucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Kuvertüre hacken und zusammen mit Butter und Zucker in einem kleinen Topf schmelzen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
2. Eier und Eigelb unter die Schokoladenmasse rühren.
3. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und zusammen mit Salz, Zimt und Vanillepaste unter die Schokomasse rühren.
4. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160) vorheizen.
5. Mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, dann zu ein oder zwei Rollen formen und mind. 4-6 weitere Stunden kühlen.
6. Puderzucker in eine Schüssel sieben.
7. Rolle in 15 g schwere Scheiben schneiden und zu Kugeln formen. Großzügig – ruhig übertreiben – in Puderzucker wälzen.
8. Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen. Im Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Tipp: Damit der Puderzucker beim Backen nicht zu sehr schmilzt, sollten die Rohlinge richtig kalt sein.

EIERLIKÖR



ZUTATEN

8 Dotter

250 ml Alkohol (weißer Rum, Wodka
oder Doppelkorn)

250 ml Milch, Kondensmilch oder
Obers (je mehr, desto flüssiger)

250 g Staubzucker

Vanillemark oder Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Dotter und Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen.
2. Vanillemark und Alkohol unterrühren.
3. Milch, Kondensmilch oder Obers hinzufügen und alles gut vermischen.
4. Mit Hitze: Mischung über Wasserdampf oder bei 70 °C langsam erwärmen, dabei sanft rühren, bis die Masse dickflüssig wird (ca. 8 Minuten). Nicht kochen!
5. Ohne Hitze: Alternativ alle Zutaten dick-cremig aufmischen und ca. 10 Minuten gut durchmischen.
6. Den Eierlikör abkühlen lassen.
7. In saubere Flaschen abfüllen.
8. Kühl lagern (Haltbarkeit ca. 2–3 Wochen).
9. Vor dem Servieren gut schütteln, da sich der Likör leicht absetzt.
10. Genießen – pur, auf Eis oder als Zutat für Desserts.

EIERLIKÖRKUCHEN



ZUTATEN

5 Eier
250 g Puderzucker
2 Pkt. Vanillezucker
250 ml Öl
250 ml Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pkt. Backpulver
Fett für die Form

ZUBEREITUNG

1. Eier, Puderzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Öl und Eierlikör langsam unter Rühren zugießen.
2. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und vorsichtig unterrühren.
3. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft auf 150 Grad) vorheizen. Nach ca. 60 min ist der Kuchen fertig gebacken.

MINCE PIE LOAF



ZUTATEN

Loaf:

2 Äpfel, geschält und gerieben
250 g gemischte getrocknete Früchte
Schale und Saft einer ganzen Orange
1 Teelöffel Kokosblütenzucker
2 große Eier
40 ml Ahornsirup oder Honig
50 g geschmolzenes Kokosöl
110 ml Milch
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
Zimt gemahlen
Ingwer gemahlen

Glaze:

Joghurt
Saft einer halben Orange
Honig

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Apfel, getrocknete Früchte, Orangenschale, Orangensaft, Zucker und Gewürze (Zimt, Ingwer nach Geschmack) in einem Topf bei mittlerer Hitze 10 - 15 Minuten kochen, gelegentlich umrühren bis sich alles gut vermischt hat
3. Die Mischung in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen (eventuell im Freien)
4. Sobald die Mischung abgekühlt ist, Eier, Ahornsirup/Honig, Kokosöl und Milch hinzufügen und alles gut verrühren
5. Dann Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und wieder gut vermischen
6. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und die Mischung hineinfüllen
7. Optional: Etwas extra Kokosblütenzucker über den Teig streuen
8. Ca. 45 Minuten backen
9. Sobald der Kuchen etwas abgekühlt ist, kann die Glasur darüber gegossen werden

WINDBÄCKEREI



ZUTATEN

- 6 Eiklar
- 210 g Kristallzucker
- 210 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Eiklar schaumig schlagen, nach und nach den Kristallzucker einschlagen.
2. Den Schnee steif ausschlagen, gesiebten Staubzucker mit Kochlöffel vorsichtig einrühren.
3. Die Masse mittels Spritzsack auf ein Trennpapier dressieren und dieses auf ein erhitztes Backblech ziehen, bei eingehängter Backrohrtüre eher trocknen als backen.
4. Backrohrtemperatur ca. 60-80°C, ca. 3 Stunden trocknen lassen.

Tip: Trocken lagern, da sie durch zu hohe Luftfeuchtigkeit weich und zäh wird.

HAUSFREUNDE



ZUTATEN

3 Eier
130 g Staubzucker
120 g Mehl, griffig
50 g Nüsse, grob gehackt
20 g Rosinen, grob geschnitten
30 g Schokolade, grob gerieben
50 g Mandeln oder Haselnüsse, grob gehackt
20 g Aranzini, grob geschnitten
Fett zum Ausstreichen
Mehl zum Ausstauben

ZUBEREITUNG

1. Eier und Zucker schaumig rühren.
2. Mehl, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Rosinen und Aranzini unter die Eier-Zucker-Masse mischen.
3. Ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben.
4. Die Masse 1 cm dick auf dem Blech verstreichen.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen.
6. Noch heiß in schmale, kurze Streifen schneiden.
7. Die Streifen nochmals kurz überbacken.

KLETZENBROT



ZUTATEN

250 g Dörrzwetschen, entkernt
170 g Kletzen
170 g Feigen, getrocknet
40 g Pinienkerne
80 g Wal- und Haselnüsse
130 g Rosinen
80 g Zitronat und Aranzini
100ml Rum
1 TL Zimt, gemahlen
Schale von 1 Zitrone, gerieben
Schale von 1 Orange, gerieben
Ei zum Bestreichen
Mandelspäne

Teig:

350 g Roggenmehl
30 g Germ
Prise Salz
100 ml Wasser, lauwarm

ZUBEREITUNG

1. Alle Früchte grob schneiden, Nüsse hacken, mit Rum einige Stunden ziehen lassen.
2. Germ in lauwarmem Wasser lösen, etwas Mehl daruntermischen, mit Mehl bestreuen, zugedeckt warm gehen lassen (Dampf!).
3. Dampf mit Roggenmehl und Salz zu glattem Teig kneten.
4. Früchte (nach Belieben mit Rum) begeben, würzen und zwei Wecken formen.
5. Nochmals gehen lassen.
6. Wecken mit verschlagenem Ei bestreichen, eventuell mit Mandelspänen bestreuen.
7. Backrohrtemperatur 180°C, ca. 1 Stunde backen

STOSUPPE



ZUTATEN

- ½ l Wasser
- ¼ l Sauermilch
- ¼ l Sauerrahm
- 1 EL Kümmel
- Salz
- 30 g glattes Mehl
- Essig
- Schwarzbrotwürfel zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Wasser mit Kümmel einige Minuten aufkochen.
 2. Sauermilch und Sauerrahm mit Mehl verrühren und in das Wasser einrühren.
 3. Mischung 5 Minuten köcheln lassen.
 4. Mit Salz und etwas Essig säuerlich abschmecken.
 5. Suppe auf Teller verteilen.
 6. Mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln bestreuen.
 7. Optional: Fallweise können geschälte, geviertelte Erdäpfel mitgekocht oder bereits gekochte Erdäpfel in die Suppe geschnitten werden.
 8. Gut umrühren und heiß servieren (Kochdauer: ca. 15 Minuten)
- Tipp: Regional gibt es Abwandlungen, z. B. nur mit Sauerrahm oder Sauermilch, je nach Geschmack.

HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT PAPRIKA & REIS



ZUTATEN

200 g Reis
500 g Hähnchenfilet
300 g Paprika
100 g Zwiebel
3 Knoblauchzehen
350 ml Cremefine (7%)
3 TL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
Etwas Italienische Gewürzmischung
Etwas Paprika edelsüß
Etwas Salz
Etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Reis nach Packungsangaben zubereiten.
2. Das Hähnchen in ca. 3-4cm lange Streifen schneiden.
3. Paprika waschen und klein schneiden, Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
4. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Hähnchenstreifen scharf ca. 4 Minuten anbraten.
5. Das Fleisch mit Paprika edelsüß, Salz und Pfeffer würzen und anschließend aus der Pfanne nehmen.
6. Eventuell erneut etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Zwiebelwürfel darin kurz anbraten.
7. Knoblauch dazugeben und das Ganze kurz mitbraten lassen.
8. Danach die Paprikastreifen in die Pfanne geben und alles 3 Minuten braten.
9. Tomatenmark dazugeben und mitbraten.
10. Mit Cremefine ablöschen, 5-10 Minuten köcheln, mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Hähnchen wieder in die Pfanne geben, alles gut vermischen und zusammen mit dem Reis servieren.